



Teletina s portom

Vino do Porto, proizvod portugalske doline Douro, slatko je vino bogatog ukusa, tesko i s visokim procentom alkohola. Obično se služi kao desertno vino uz sir ili aperitiv, a mi smo njime oplemenili teletinu.

Sastojci

Broj osoba: 4

- 600 g teletine od buta
- 100 g korenastog povrća (sargarepa, celer, persun)
- 20 g maslaca
- 2 kasike ulja
- 150 g luka
- 2-3 kasicice [Vegete pikant](#)
anis
- 100 ml Pasiranog paradajza
Podravka
- 3 cesnja belog luka
- 50 ml crvenog porta



Vreme pripreme: 45 min

Energetska vrednost: 322 kcal / 1346 kJ

Zahtevnost:

Za posipanje:

- 1 kasika seckanog persuna

Priprema

1. Teletinu naseckajte na kocke, a korenasto povrće ocistite i naseckajte na manje kockice.
2. Na mesavini maslaca i ulja propržite pripremljenu teletinu.
3. Dodajte naseckani luk, pripremljeno korenasto povrće, kasicicu Vegete pikant i anis. Nalite vodom i nastavite da dinstate dok meso ne omeksa.
4. Pred kraj kuvanja umesajte pasirani paradajz, naseckani beli luk, preostalu Vegetu pikant i dodajte vino.

Posluživanje

Poslužite uz kuvani krompir, njoke ili pirinac.

Savet

Po potrebi dodajte 50-100 ml vode, kratko prokuvajte i pospite persunom.

Moja biljeska

